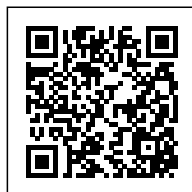




NAJLEPŠÍ GRANATÍR od Huga.

<https://www.masterchefhugo.com/najlepsi-granatir-od-huga/>

NAJLEPŠÍ GRANATÍR OD HUGA.







Vyskúšajte môj variant tohto známeho jedla!

Malá, ale významná zmena v recepte zmení váš život od základov.

A teraz vážne!! Len jedna prísada, ktorou je "kyslá smotana" a granatír zmeníte na luxusnú lahôdku.

Budete potrebovať: (4 osoby)

Zemiaky (4 väčšie)

Cestoviny (typu fličky) 250 gramov

1 malú kyslú smotanu

soľ, červenú mletú papriku

trochu oleja

trochu masla

slaninu

1 cibuľu

Postup:

Uvarte na drobno nakrájané, očistené zemiaky v slanej vode. Po uvarení odstráňte vodu, pozor nie všetku. Asi 1 dcl vody v nich nechajte. Zemiaky veľmi jemne pomačkajte.

Cestoviny uvarte tiež v osolenej vode.

Na panvicu dajte olej, orestujte na ňom na drobno pokrúpanú cibuľu a slaninku. Keď už je cibuľa hotová pridajte trochu červenej papriky.

Usmaženú cibuľu so slaninou a olejom z panvice pridajte k pomačkaným zemiakom spolu s uvarenou cestovinou. Pridajte kyslú smotanu a jemne zamiešajte.

Nádobu na pečenie potrite maslom, aj po bokoch. Vložte do nej zamiešaný granatír a pečte v rúre na 200 stupňoch aspoň 20 minút.

HOTOVO!!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo